



Preparación Estática Estándar

Todos las comidas comienzan...



...en la zona de Preparación

Fiabilidad

- Una gama de larga duración y para un uso continuado, gracias a la estructura en acero inoxidable de la robusta superficie de 50mm de grosor y a los paneles reforzados e insonorizados.

Prestaciones

- Los compartimentos fácilmente accesibles y las patas regulables en altura, garantizan rapidez en el desarrollo.
- Las mesas de preparación han sido expresamente proyectadas para asegurar rapidez de ejecución, equipadas con tajo, estante perforado y otras características.

Ergonomía

- Toda la gama ha sido cuidadosamente proyectada con puertas correderas o con bisagras, con o sin alzatina para aumentar la comodidad de uso.

Higiene y seguridad

- La limpieza es fácil y rápida gracias a los cantos redondeados y a los pliegues salvamanos.



Mesas de trabajo

Las mesas de trabajo de Electrolux ofrecen la solución racional ideal para cada tipo de preparación en una cocina profesional y se pueden utilizar individualmente o colocadas una junto a otra. Las mesas sobre patas se pueden completar con un cajón individual o con una unidad de 4 cajones, cada uno con una capacidad de carga de 40kg. Los planos de trabajo tienen un grosor de

50mm, son sólidos, estables, dotados de pliegues salvamanos y de un panel de material insonorizado resistente al agua y al fuego. Hay disponible una serie de grifos mezcladores para los modelos con seno, adecuados a cada exigencia estética o de trabajo.



Mesas con alzatina

Mesas de preparación

La preparación de los alimentos no requiere sólo rapidez de ejecución sino también higiene y seguridad conforme a las normas vigentes.

Las mesas de preparación de pescado incluyen un seno con cestos filtro, un tajo de corte, top inclinado con estante perforado a la izquierda y alzatina antisalpicaduras en tres lados. Las mesas de preparación de verduras tienen un seno grande, orificio para los desperdicios y tajo de polietileno. La

mesa tiene paneles para cubrir los senos y patas cuadradas regulables en altura. El seno tiene tubo rebosadero y orificio de desagüe incorporado.

Las mesas de preparación de la carne tienen paneles frontales encastrados y tajo de polietileno con recogida de líquidos, estante perforado, alzatina trasera contra salpicaduras integrada, recipiente de líquidos GN y portacuchillos.



Elementos de almacenaje

La solidez de las mesas con armario está garantizada por la estructura en acero inoxidable con soldadura AISI 304 y por el top de 50mm de grosor con pliegues salvamanos en los bordes y la parte inferior del panel reforzada e hidrófuga. Los armarios tienen dos puertas insonorizadas, fácilmente extraíbles para facilitar el acceso y la limpieza.

Los armarios calientes están proyectados para asegurar una distribución uniforme de la temperatura interna, gracias al

sistema innovador de ventilación y al calentamiento con ventilador. El termostato es fácilmente regulable para una temperatura de hasta 80°C.

Para completar la gama de almacenaje, las estanterías pueden ser lisas o perforadas, en acero inoxidable o aluminio, con bordes redondeados para garantizar la máxima seguridad. Los elementos de pared se pueden equipar con luces, guías para utensilios, cestas y portacuchillos.



Armario pared con puertas correderas



Estanterías

Capacidad de carga hasta 200kg

Fregaderos y lavamanos

La alta calidad de los elementos estructurales de los fregaderos y de los lavamanos garantizan una larga duración y excelentes prestaciones para completar el área de preparación. Están disponibles en distintas medidas y con distintas soluciones estéticas con uno o más senos y escurridores con tops prensados ligeramente inclinados. Los senos han sido proyectados para permitir una limpieza fácil

y rápida, con fondo inclinado hacia el desagüe y cantos perfectamente redondeados. Tienen tubo rebosadero con filtro y columna de desagüe, las esquinas están soldadas y tienen alzatina trasera más faldón todo alrededor. Todos los fregaderos tienen patas de altura regulable para poder alinearlos perfectamente con las otras unidades.



Cantos redondeados y rebosadero



Fregaderos con patas

BUILDING THE future



 **Electrolux**

www.electrolux-professional.com